

ソラチ商品海外編



韓国

ご存知お隣の国「韓国」。今では日本人が一番訪れる国となりました。日本に一番近く韓流スターと辛いもの大好きイメージですね。でもここでも豚丼のたれは大絶賛です!!



韓国ではマックも宅配バイクです!



豚丼のたれ400個販売しました。



シンガポール

皆さん、シンガポールへ行かれたことはありますか? 1年中夏のリゾートイメージが強いと思いますが、実はそれとは別の顔がたくさんあります。子どもの教育水準の高さは今やインドかシンガポールかと言われるほど... IT関連のソフト開発などにはシンガポール人が関わることが多いようです。多民族国家でもあり、人種も宗教も多種多様。そんな国(ところ)に札幌本部営業マン「櫛引」氏が突撃!! 現地の皆さんの反応はなかなかのものです! 放射能の件では気にする方も多いですが、逆の立場なら日本人も同様だと思います。辛いものと豚丼の味付けの組み合わせは相性が良さそうです。東アジア、東南アジア諸国では豚丼のたれがかなり通用することが証明されています。



近年では日本企業の海外進出が目立ち、フランスのパリ、南米のアルゼンチンなどでも日本の国民食「ラーメン」の専門店が出店し、大変な人気を得ているそうです。他にも「寿司」「とんかつ」などは同様にジャパニーズ食として人気です。

皆さんも機会があればどこかで試してみてください。日本食の良さ、美味しさを改めて痛感しますよ!!

そして日本人として誇りを持ってソラチの「美味しい」を世界へ進めていきましょう!!



北海道のたれ屋

ソラチの素



改Vol.2
2012年
夏 号

皆さん こんにちは。

新緑の季節になりましたね。毎年この季節になると思い出すことがあります。それは苺狩りのことです。もう50年も前になりますが、ソラチでは苺ジャムを作っていました。その原料となる苺を社員全員で苺畑に採りに行っていたのです。苺を採りながら時々ほおばった苺の甘さと土のニオイが今も忘れられません。もちろんジャムもとびきりおいしかったですよ。そういえばリンゴもみんなで採りに行っていました。もちろん甘くておいしいリンゴはジンギスカンのタレにタププリ入れられました。今は自分たちでそれを採りに行くことなどはなくなりましたが、原料を自分たちの眼で見て確かめ、自分たちで採り加工する、そんな心を忘れずおいしい商品を作り続けるソラチです〜っとありたいと強く思うこの頃です。

社長 松岡 明彦



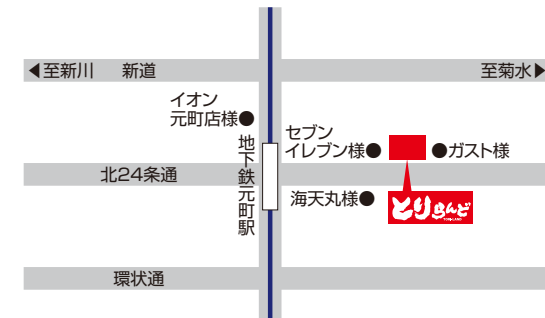
新店「とりんど」オープン案内

ソラチの新しいコンセプトの飲食店、「とりんど」が3月26日札幌市東区にオープンしました。「十勝豚丼いっぴん」「札幌蕎麦き凛」「室蘭やきとり吉田屋」に次ぐお店です。120席のゆったり広々空間、オープンキッチンからは威勢のいい声が聞こえてきて、楽しんで、くつろいで食事していただけるお店ができました! 焼鳥は1本1本、手で串刺しにした国産原料のお肉を炭火でガツンツ! と焼いて超旨い! 釜めしは具の種類が色々選べます。だしが効いた炊きたての釜めしはそのまま食べて、だし茶漬で食べて、1度に2度旨いです。串揚げは変り種「羊羹」がこれまた旨い! おすすめです!



炭火焼鳥・串揚げ・釜めし
とりんど
TORI-LAND
札幌市東区北24条東18丁目1-30
●営業時間/PM4:00~AM1:00
ラストオーダー/AM0:30

011-787-2121



発行元



株式会社ソラチ
ソラチの素編集部

〒003-0829 札幌市白石区菊水元町9条1丁目15番8号
TEL.011-871-2911 FAX.011-873-2941